



Tokaj »Öreg Kiraly Dülo« Szamorodni édes Barta Pince

»Szamorodni«. Edler Süßwein aus Tokaj aus dem Jahrgang 2013. Kommt so langsam aus seiner Pubertät. Szamorodni können sehr alt werden, sind praktisch unkaputtbar. Werden im Alter immer komplexer, malziger, dichter und dunkler. 2013 entstand noch unter der Regie von Attila Homona, dem früheren Weinmacher von Barta. Er pflegte einen anderen Stil als Vivien Ujvari, die heute den Betrieb leitet. Seine Weine sind wilder, ungezügelter, kräftiger, wirken »dicker« in Stil und Charakter, weniger »sauber« und präzise, was keine Aussage über die Qualität sein will, sondern ausschließlich zur Stilistik.

Reinsortig süßer Furmint. Szamorodni steht für »wie gewachsen«. Für einen Szamorodni werden also sowohl gesunde als auch edelfaule Trauben gemeinsam gelesen und verarbeitet. Wie gewachsen eben. Je höher der Anteil an edelfaulen Beeren während der Lese ist, um so süßer fällt ein Szamorodni aus. Bevor so ein Wein dann auf den Markt kommt, muß er noch mindestens zwei Jahre reifen. Dieser sich der Trinkreife nähernde Szamorodni nennt sich »édes«, ungarisch für süß, und ist mit 125 g/l Restzucker harmonisch süß, ohne dick, schwer oder gar zu süß zu wirken. Die einmalige Delikatesse Tokajs, sie offenbart sich hier einmal mehr. Bestaunenswerte Raffinesse in rarer Harmonie mit belebender Leichtigkeit und betörender Geschmeidigkeit. Das kann so kaum eine andere Rebsorte (Ausnahme: Chenin Blanc von der Loire), noch ein anderes Weinbaugebiet (Ausnahme: die Loire). Ein wohltuend süßer Süßwein von beglückender Harmonie und nobler Eleganz. Zu raffinierten, nicht zu süßen Kuchen und hochwertigem Feingebäck, sowie zu edler französischer Patisserie.

Rarität. Nur noch wenige Flaschen verfügbar.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 125 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Basalt vulkanisch

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtriert

pH-Wert: 3.34

0,5l

UTW13101



www.weinhalle.de